

# NIECH MOC BĘDZIE Z TOBĄ

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **119**
- SRM **17.1**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (61.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (25.6%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Vienna Malt	0.5 kg (5.1%)	77.5 %	7
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (5.1%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (2.6%)	77 %	97

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	60 g	10 min	12 %
Gotowanie	Crystal	60 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Equinox	60 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Crystal	30 g	5 dni	4.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	5 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale